

Nuestra barra fría

Aguachile negro **	359
Camarones aguachile en salsa de cenizas de chiles	
"Salpicón" de pork belly **	394
Cubos de panceta de cerdo con ensalada cítrica y aguacate	
Tiradito de res	389
Laminas de rib eye en salsa mediterránea con alcaparras	
Tiradito de atún	299
Laminas de atún en salsa estilo ponzu y pure de limón amarillo	
Tiradito de callo 43 **	399
Laminas de callo fresco en salsa de tomatillo y serrano	
Ceviche de atún	304
Cubos de atún en salsas negras, tomate cherry, cebolla morada y pepino persa	
Ceviche de frutos rojos **	339
Cubos de atún, frutos del bosque, salsa picosita, pepino persa, tomate cherry, cebolla morada y cremoso de aguacate	
Ceviche verde	269
Ceviche de pescado en salsa de cilantro y chiles frescos	
Ceviche rojo 🌿	249
Ceviche de betabel horneado, pepino persa, cebolla morada, tomate cherry, jicama en salsas de la casa	

Sopas y Ensaladas

Ensalada de betabel	174
Ensalada de betabel horneado en cama de queso de cabra y arúgula	
Ensalada con palanqueta	174
Lechugas mixtas con frutos rojos, trozos de palanqueta queso feta y vinagreta de la casa	
Ensalada Cesar	169
Tradicional Cesar hecha en casa	
Agrega a tu ensalada: Pollo +89 Camarón +144	
Crema de almeja **	239
Servida en pan rústico	
Crema de tomate	154
Sopa de Tomates asados a la parrilla	
Sopa de Tortilla	154
Estilo tradicional	

Los Tacos

Tacos Chimi (4) **	254
Lechón al pibil con cremoso de aguacate, chicharrón, piña caramelizada y cebolla morada curtida	
Tacos de atún verde (3)	294
Atún marinado al perejil asado a las brasas con cremoso de aguacate y verduritas en escabeche	
Tacos de pulpo (3)	269
Pulpo adobado a la parrilla, costra de queso y verduritas salteadas	
Tacos de portobello (3) 🌿	214
Hongo portobello adobado acompañados con laminas de aguacate, poro y acelga acitronados	
Tacos de jaiba concha suave (3) **	394
Jaiba azul tempura y costra de queso con cremoso de aguacate y cebolla morada curtida	
Tacos del Chavo (4)	234
Tacos de barbacoa de res al vapor bañados en frijoles, salsa verde y lechugas mixtas	
Tacos de camarón (3)	244
Camarones enchilados con costra de queso y verduras salteadas	
Tacos Adobados (3)	224
Tacos de porkbelly en adobo negro con piña tatemada, cremoso de aguacate, cebolla y cilantro	

Para compartir... o no

Empanadas de la abuela (3) **	254
Empanadas de arrachera en chile colorado y pure de camote	
Coliflor frita 🌿	234
Cabeza de coliflor frita bañada en salsa cremosa de quesos y tomate deshidratado	
Cazuela de Lengua "Tío Cuate"	359
Lengua de res en salsa de vino ¡Lista para taquear!	
Sliders de Rib Eye (3)	429
Hamburguesitas Rib Eye troceado a la parrilla en costra de queso, lechugas y aioli de chiles	
Tuétanos a la parrilla (4)	299
Acompañados con chicharron molido, cremoso de aguacate, cebolla curtida, tortillas y salsa	
Chicharrón de porkbelly	399
Molcajete de aguacate con chicharrón de porkbelly y chiles toreados, ¡Listo para taquear!	
Tripitas de res	294
Cazuela de tripitas doradas en salsa verde ¡Listas para taquear!	
Mejillones al vodka	294
Mejillones al vodka con tomates escalfados y albahaca, acompañados con pan de masa madre	
Camarones Braseados	404
Camarones jumbo en mantequilla cajun, con salteado de tomate cherry y cebolla caramelizada	

Nuestras bebidas y alimentos son preparados al momento y pueden contener alergenos, si usted tiene alergias favor de notificar a nuestro personal.

Platillos con opción vegana/vegetariana 🌿

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que estos implican

LOS PREFERIDOS **

De la tierra

Del mar

Rib eye a la leña **	
Rib Eye PRIME 500gr	1099
Rib Eye HIGH CHOICE 500 gr	879
(Incluye pure papa y vegetales baby salteados)	
New York con camarones	
New york PRIME 400gr	854
(incluye pure de papa, espárragos y cebolla caramelizada)	
Puntas de costilla	434
Costilla de res sin hueso con puré de betabel, poro y acelgas	
Filete Mignon	659
Filete de res con mantequilla de tuétano, pure de papa y espárragos	
Arrachera asada	469
Arrachera 350gr con guacamole y pure de papa	
Pork belly	399
Panceta de cerdo braceada en salsa oriental, pure de camote y huevo de codorniz	
Parrillada 43 (5 – 6 Personas)	1,899
Arrachera, puntas de costilla, chorizo español, camarones a las brasas, verduras salteadas, quesadillas y guacamole	

Filete Pacífico	364
Pescado fresco con ensalada de chicharrón y poro	
Salmón Miso **	474
Salmón glaseado con salsa oriental, acompañado con vegetales, puré de papa y salsa cítrica	
El Adictivo	749
Pulpo entero zarandeado a las brasas acompañado con papas picositas	

Para los peques

Pasta fresca con salsa de quesos	124
Papas fritas	79
Deditos de pollo	134
Quesadilla sencilla	34
Quesadilla con carne	84
Taquito de carne	74

Arroces y Pastas

Un dulce gusto

Risotto y pulpo **	324	Trufa de chocolate **	164
Risotto marino y pulpo zarandeado		Trufa de chocolate con galleta de pretzel y nuez	
Risotto verde	249	Flan de Elote	134
Risotto verde con vegetales		Flan de elote con polvo de corico	
Pasta fresca de la casa	234	Pan de plátano con nieve **	189
Pasta con salsa de tomate confitado		Pan de plátano y nutella con nieve de chongos zamoranos	
+Pollo 89 Camaron +144		Crema Brulee (Cítrico o café)	159
Pasta en salsa de quesos	239	Cítrico - toque de mandarina y naranja	
Pasta fresca con quesos, pesto y semilla de girasol		Café - Brulee sabor café	
+Pollo 89 Camarón + 144		Flan Napolitano	164
Pasta Carbonara **	314	Flan tradicional	
Pasta estilo carbonara con trozos de tocineta		Pan de Elote	184
Pasta Jambalaya	369	Pan de elote con nieve, dulce de leche y nuez caramelizada	
Pasta cajun con pimientos, camarón y pollo		Baklava	199
		Pasta filo enmilada servida con nieve de nuez, pistacho quebrado y caramelo salado	
		Frutos del bosque	169
		Frutos rojos, crema de nata, cardamomo con queso mascarpone y especias	

Nuestras bebidas y alimentos son preparados al momento y pueden contener alérgenos, si usted tiene alergias favor de notificar a nuestro personal.

Platillos con opción vegana/vegetariana 🌱

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que estos implican

LOS PREFERIDOS **